LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Traiteurs

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-tr1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les potages d'apparat

1. Le potage à la reine (volaille pilée à l'amande)
2. Le potage de santé au bouillon de chapon
3. Le potage à la julienne royale
4. Le potage de profiteroles aux croûtes farcies
5. Le potage de bisque d'écrevisses
6. Le potage aux quenelles de blanc de volaille
7. Le potage de perdrix aux choux
8. Le potage de pois verts à la françoise
9. Le potage de tortue à l'angloise
10. Le potage de cailles aux laitues farcies

Chapitre 2 — Les relevés & grosses pièces

1. Le quartier de bœuf à la royale (braisé au vin)
2. Le rond de veau à la bourgeoise
3. La longe de veau à la broche, sauce poivrade
4. Le jambon de Bayonne braisé au vin de Champagne
5. La hure de sanglier à la sauce douce
6. Le cuissot de chevreuil à la sauce venaison
7. La fricassée de poulets à la financière
8. Le carré de mouton à la royale
9. La tête de veau en tortue du traiteur
10. Le filet de bœuf piqué à la daube
11. La poitrine de veau farcie aux fines herbes
12. Le cochon de lait farci à la broche

Chapitre 3 — Les entrées de table

1. Les ris de veau à la financière
2. Les côtelettes de mouton en papillote
3. La fricassée de poulets au blanc
4. Les pigeons à la crapaudine
5. Les attereaux de ris de veau et crêtes
6. Les rognons de veau au vin de Champagne
7. La blanquette de veau à l'ancienne du traiteur
8. Les cervelles au beurre noir et câpres
9. Les croquettes de volaille à la dauphine
10. Les boudins blancs à la Richelieu
11. Le hachis de perdrix aux truffes
12. Les pieds de mouton à la poulette du traiteur
13. Les filets de levraut sautés au vin
14. Les crêtes et rognons de coq en ragoût du traiteur

Chapitre 4 — Les entremets de cuisine

1. Les artichauts à la barigoule du traiteur
2. Les champignons à la crème du traiteur
3. Les cardes d'artichauts à la moelle
4. Les petits pois à la françoise
5. Les asperges en petits pois
6. Le gâteau de foie de volaille
7. Les œufs à la tripe
8. Les laitues farcies au jus
9. Les concombres farcis à la moelle
10. Les truffes au vin de Champagne
11. Le pain de légumes à la royale
12. Les morilles à la crème et au jambon

Chapitre 5 — Les volailles & gibiers de festin

1. Le chapon rôti au cresson du traiteur
2. La dinde aux truffes
3. Le faisan rôti bardé, sauce à l'orange
4. Les perdrix aux choux du traiteur
5. Le canard sauvage à la sauce d'orange
6. Les cailles rôties sur canapés
7. La poularde à la financière du traiteur
8. Le lièvre en civet au sang
9. Les bécasses rôties à la broche
10. L'oie en daube à la mode du traiteur
11. Les grives au genièvre sur croûtons
12. La poularde du Mans à la royale

Chapitre 6 — Les poissons d'apparat

1. La carpe à la Chambord
2. Le brochet au bleu, sauce blanche
3. Le saumon à la sauce verte
4. La truite au court-bouillon de vin
5. Le turbot à la sauce aux câpres
6. La sole frite à la sauce d'orange
7. L'anguille à la broche, sauce douce
8. Les écrevisses au vin de Champagne du traiteur
9. Le bar farci aux fines herbes
10. La matelote d'anguille au vin rouge du traiteur

Chapitre 7 — Les pâtés, terrines & galantines

1. Le pâté de perdrix en croûte
2. La galantine de chapon désossé
3. Le pâté de venaison à la royale
4. La terrine de foie gras aux truffes
5. Le pâté de jambon en croûte
6. Le pain de lièvre en terrine
7. La tourte de godiveau aux ris de veau du traiteur
8. Le pâté chaud de pigeonneaux
9. La galantine de dinde aux pistaches
10. Le pâté d'anguille en croûte
11. La terrine de canard aux olives
12. Le pâté de bécasses à la fumée

Chapitre 8 — Les pièces montées & entremets sucrés

1. La crème à la frangipane
2. Les biscuits à la cuiller pour pyramide
3. La tourte de massepain à la royale
4. Les meringues montées en buisson
5. La crème brûlée
6. Le blanc-manger aux amandes du traiteur
7. La gelée de vin de Champagne en moule
8. Les tartelettes d'abricots en croquembouche
9. La crème pâtissière en darioles
10. Le gâteau de Compiègne aux fruits confits

Chapitre 9 — Les buffets froids

1. La hure de porc en gelée
2. Le chapon en aspic à la royale
3. Le saumon froid à la gelée et sauce verte
4. La salade de volaille à l'huile et fines herbes
5. Les œufs en gelée aux truffes

Chapitre 10 — Les confiseries de festin

1. Les dragées et amandes pralinées
2. Les fruits confits au sucre candi
3. Les massepains glacés en figures

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. Le mot et la chose : qu'est-ce que « traiter » ?

Cette particularité fait du traiteur une figure hybride, à mi-chemin entre l'artisan de bouche — il manipule les aliments, il cuisine — et l'organisateur de réceptions — il coordonne, il délègue, il met en scène. Dans la hiérarchie sociale de l'Ancien Régime, cette position intermédiaire est à la fois sa force et sa vulnérabilité : assez proche des grands pour les servir, assez humble pour être méprisé par eux ; assez prospère pour susciter la jalousie de ses confrères artisans, assez dépendant de la commande pour ne jamais avoir la sécurité d'un fournisseur ordinaire.

Le verbe traiter est, dans la langue française de l'Ancien Régime, d'une richesse remarquable. Il signifie à la fois négocier un accord diplomatique, soigner un malade, exposer un sujet dans un ouvrage savant, et — sens qui nous occupe — recevoir quelqu'un à sa table, lui offrir un repas en signe d'honneur ou d'obligation sociale. Traiter quelqu'un, c'est lui témoigner de la considération par la nourriture. Le traiteur, au sens professionnel du terme, est celui qui s'est spécialisé dans cet acte social : il traite à la place de celui qui ne peut ou ne veut pas traiter lui-même.

La distinction est capitale et mérite d'être soulignée d'emblée, car elle sépare le traiteur de tous ses concurrents dans l'écosystème complexe de la restauration d'Ancien Régime. Le rôtisseur rôtit et vend sa viande cuite, à emporter ou sur place. Le pâtissier prépare des pâtes, des pâtés, des croûtes. Le cuisinier travaille chez un maître dans sa propre cuisine domestique. Le marchand de vin verse à boire et taille des soupes pour ses chalands. Aucun d'eux ne prend en charge, dans sa globalité, l'organisation d'un festin : le menu, l'approvisionnement, la préparation, le service, la vaisselle, parfois même les tables et les chaises. C'est là le territoire exclusif du traiteur.

L'histoire des traiteurs parisiens est, en grande partie, l'histoire de cette tension entre ambition sociale et contrainte corporative. Pendant deux siècles, de la mise en place du système des corporations sous Henri IV jusqu'à leur abolition par la Révolution en 1791, les traiteurs ont dû défendre pied à pied leur territoire contre des voisins de métier qui convoitaient une part de leur clientèle et de leurs profits.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. La formation de la corporation : des origines obscures aux lettres patentes

La réorganisation de 1705, sous Louis XIV, précise et durcit ces définitions. Les statuts adoptés cette année-là — et conservés en version imprimée dans le Traité de la Police de Nicolas Delamare, monument d'érudition administrative dont les quatre volumes constituent une source irremplaçable pour l'histoire des métiers parisiens — établissent une hiérarchie interne à la corporation. Les traiteurs sont désormais divisés en trois catégories selon leur niveau de qualification et d'investissement : les maîtres traiteurs, qui ont fait leur apprentissage, passé leur chef-d'œuvre et payé leurs droits d'entrée au corps ; les traiteurs associés, qui travaillent sous la direction d'un maître ; et les simples ouvriers traiteurs, qui constituent la main-d'œuvre de base.

Les origines de la corporation des traiteurs parisiens sont enveloppées dans une obscurité relative, caractéristique des métiers qui se sont constitués progressivement, par agrégation de pratiques informelles, avant d'être formalisés en corps légalement reconnu. On sait que dès le XVIe siècle existaient à Paris des hommes — et quelques femmes — qui se spécialisaient dans la préparation de festins sur commande. Les archives des notaires parisiens conservent des contrats de cette période où des particuliers passent accord avec un cuisinier ou un « faiseur de festins » pour la préparation d'un banquet de noces, d'une réception diplomatique, ou d'un dîner de première communion. Ces professionnels n'ont pas encore de nom commun ; ils se présentent tantôt comme cuisiniers, tantôt comme maîtres queux, tantôt comme officiers de bouche.

C'est au tournant du XVIIe siècle, sous Henri IV — ce roi qui voulait que le dimanche chaque paysan pût mettre la poule au pot, et qui en pratique présidait des dîners d'apparat qui auraient ruiné plusieurs générations de paysans —, que la question de l'organisation corporative des métiers alimentaires à Paris se précise. Les réformes de Sully rationalisent les statuts des corps de métier ; la ville de Paris, qui compte alors 300 000 habitants et est en pleine expansion, doit mettre de l'ordre dans un secteur alimentaire qui a connu un développement anarchique pendant les guerres de Religion.

Les lettres patentes accordées aux traiteurs parisiens en 1599 constituent le premier acte fondateur officiellement reconnu. Ces lettres définissent leur droit exclusif de « traiter les noces, festins et autres assemblées de compagnies » à Paris et dans les faubourgs. Le mot-clé est « assembler » : c'est l'organisation de repas pour des

groupes, par opposition à la vente au détail ou à la restauration d'un individu isolé, qui distingue le traiteur de ses voisins corporatifs.

Ces statuts de 1705 fixent également avec précision ce que les traiteurs sont autorisés à préparer et à vendre. Ils peuvent faire et vendre « toutes sortes de ragoûts, fricassées, entrées, potages, rôts et entremets, ainsi que toutes sortes de pâtisseries froides et chaudes, gelées, crèmes, et autres mets nécessaires aux festins ». La liste est impressionnante par son étendue : elle couvre en réalité l'intégralité du répertoire de la grande cuisine française de l'époque. C'est précisément cette ambition encyclopédique qui va déclencher les guerres de corporations.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. Les guerres de corporations : le festin comme champ de bataille juridique

On sous-estime généralement, dans les représentations populaires de l'Ancien Régime, la violence — certes purement juridique, mais acharnée — des conflits entre corporations de métiers alimentaires. Paris, avec ses quelques centaines de traiteurs patentés pour une ville de plusieurs centaines de milliers d'habitants, était un espace où les enjeux économiques d'un seul festin royal pouvaient représenter plusieurs années de revenus pour un artisan de bouche ordinaire. Les guerres de corporations n'étaient pas des querelles de philosophes : elles mettaient en jeu des survies.

Le conflit avec les rôtisseurs est le plus ancien et le plus fondamental. Les rôtisseurs — dont la corporation remonte au Moyen Âge et qui jouissent de statuts extrêmement précis — ont le droit exclusif de rôtir et de vendre de la viande rôtie à Paris. Mais la viande rôtie est évidemment un élément central du festin. Lorsqu'un traiteur organise un banquet pour cent couverts et que figurent au menu plusieurs pièces de rôti, peut-il rôtir lui-même ou doit-il s'approvisionner chez le rôtisseur ? La question, qui semble technique, a des implications économiques considérables : si le traiteur doit acheter son rôti chez le rôtisseur, une partie substantielle de sa marge lui échappe. Si, au contraire, il peut rôtir lui-même pour les festins qu'il organise, il empiète sur le monopole du rôtisseur.

Les arrêts du Parlement de Paris sur cette question s'accumulent tout au long du XVIIe siècle, chacun tentant de définir des frontières que les pratiques économiques et l'ingéniosité des artisans ne cessent de brouiller. Un arrêt de 1659 interdit aux traiteurs de rôtir pour la vente au détail mais les autorise à rôtir « pour les festins qu'ils ont entrepris de faire ». Un arrêt de 1674 revient partiellement sur cette décision en limitant le droit de rôtir à certaines pièces seulement. Un arrêt de 1688 établit une distinction entre le rôtissage au four — réservé aux boulangers-rôtisseurs — et le rôtissage à la broche — domaine partagé entre rôtisseurs et traiteurs dans des conditions complexes. La lecture de ces textes, dont Delamare reconstitue patiemment la séquence dans son Traité, donne une impression de labyrinthe normatif où chaque règle engendre une exception, chaque exception un litige.

Le conflit avec les pâtissiers est tout aussi tenace. Les pâtissiers parisiens ont l'exclusivité des préparations en pâte : tourtes, pâtés, croûtes, tartes sucrées et salées.

Or les pâtés froids et les pâtés en croûte constituent des pièces majeures de tout buffet de festin digne de ce nom. Un traiteur qui ne peut faire lui-même ses pâtés doit les commander chez le pâtissier — en perdant, là encore, une marge. Les pâtissiers, de leur côté, soutiennent que les traiteurs qui livrent des festins à domicile leur volent une clientèle dont ils auraient dû bénéficier directement.

Un cas célèbre — cité par plusieurs auteurs du XVIIIe siècle dont Grimod de la Reynière dans son Almanach des gourmands — est celui d'un maître traiteur nommé Loiseau, poursuivi en 1712 par la communauté des pâtissiers pour avoir livré chez le marquis de Sourches une galantine accompagnée d'un pâté en croûte de sa propre fabrication. Loiseau fit valoir que la galantine et le pâté formaient un ensemble indissociable du festin qu'il avait été chargé d'organiser, et que séparer l'un de l'autre équivalait à le priver des moyens de remplir sa mission. Le Parlement lui donna partiellement raison, dans un arrêt qui reconnaît aux traiteurs le droit de fabriquer les préparations en pâte « qui font partie intégrante d'un festin commandé » — formulation suffisamment vague pour alimenter dix nouvelles procédures.

Le conflit avec les cuisiniers de maison est d'une nature différente mais tout aussi significatif. Dans les grandes maisons nobiliaires de Paris — hôtels du Marais, palais du faubourg Saint-Germain —, le cuisinier est un employé de la maison, souvent un homme de talent qui a fait sa formation chez un grand seigneur ou dans une auberge réputée. Lorsque ces maisons reçoivent pour un nombre de convives qui dépasse les capacités de leur cuisine domestique, elles font appel au traiteur pour le surplus. Mais ce traiteur ne peut pas opérer dans la cuisine de la maison sans entrer en conflit avec le cuisinier de maison, qui défend jalousement son territoire. Les archives notariales conservent des contrats où les conditions d'intervention du traiteur dans une cuisine privée sont spécifiées avec un luxe de précisions révélateur des tensions qui sous-tendent ces collaborations.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. Vatel et le festin de Chantilly : la tragédie de l'honneur culinaire (1671)

Vatel — dont le prénom complet reste discuté par les historiens, certains avançant Fritz Karl Watel comme nom d'origine possible, suggérant des origines suisses ou germaniques — était en 1671 « contrôleur général de la Bouche de M. le Prince », c'est-à-dire l'officier supérieur en charge de l'ensemble du service de table et de cuisine chez Condé. Son titre exact relève à la fois de l'administration de la maison princière et du métier de traiteur : il commande à tous les fournisseurs, supervise les cuisiniers, établit les menus, organise le service. C'est le responsable ultime de tout ce qui entre dans la bouche du Prince et de ses hôtes.

Aucun événement dans l'histoire des festins d'Ancien Régime n'a laissé une trace aussi profonde — ni dans les documents d'époque, ni dans la mémoire collective — que le festin donné au Château de Chantilly par Louis II de Bourbon-Condé, dit le Grand Condé, pour Louis XIV en avril 1671, et la mort tragique de François Vatel.

Le Grand Condé, héros des guerres de Flandre et de Catalogne, disgrâcié après la Fronde puis réintégré dans les grâces royales, voulait ce festin de trois jours parfait. Il s'agissait de recevoir le Roi, la Cour et une suite de plusieurs milliers de personnes dans ses domaines de Chantilly — alors en plein travaux d'embellissement par Le Nôtre — pour une série de divertissements qui devaient démontrer à la fois la magnificence retrouvée du Prince et sa dévotion absolue au Roi-Soleil.

Les préparatifs durent plusieurs semaines. Vatel commande en quantités astronomiques : centaines de poules et de chapons, dizaines de pièces de bœuf, gibier à plume et à poil en abondance, poissons de mer et d'eau douce, légumes et herbes aromatiques par charretées, vaisselle d'argent empruntée à plusieurs orfèvres parisiens. Il coordonne des dizaines de fournisseurs, supervise l'installation des cuisines provisoires, établit un calendrier de préparation où chaque plat est assigné à une heure précise.

Les deux premiers jours se passent remarquablement bien. Les feux d'artifice, organisés au bord du Grand Canal, sont un succès malgré un léger contretemps — la lune était trop brillante et masquait une partie de l'effet. Les premiers festins sont abondants, les convives satisfaits, le Roi de bonne humeur. Vatel exulte.

Le troisième jour est le vendredi saint — jour de jeûne et d'abstinence obligatoire pour tous les catholiques, y compris Louis XIV, qui observait scrupuleusement les pratiques religieuses officielles. Le menu de ce jour doit donc être intégralement

composé de poissons et de fruits de mer. Des commandes ont été passées depuis plusieurs jours auprès de marchands de Rouen, de Boulogne, de Dieppe. Vatel compte sur des livraisons massives à partir de l'aube.

À quatre heures du matin, les premières charrettes arrivent — mais leur chargement est dérisoire : deux charges de marée seulement, pour une table de plusieurs centaines de couverts. Vatel, qui n'a pas dormi depuis deux jours et qui, selon Madame de Sévigné, a « la tête tournée de tant d'affaires », interprète ce retard comme un désastre irrémédiable. Il croit — à tort, nous le savons maintenant — que les marchands de poisson l'ont abandonné, que la livraison totale sera insuffisante, que le service du déjeuner du Roi sera un échec public et honteux.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VII. La cuisine des traiteurs : répertoire et techniques

La cuisine que préparaient et livraient les traiteurs parisiens des XVIIe et XVIIIe siècles est documentée par une série de traités culinaires qui constituent, collectivement, le fondement de la gastronomie française classique. Ces textes ne sont pas des livres de cuisine ordinaires, au sens où nous entendons ce terme aujourd'hui : ce sont des traités professionnels, destinés à des cuisiniers expérimentés qui cherchent à perfectionner leur technique, à comprendre les principes qui sous-tendent les recettes, à s'élever de l'artisanat vers quelque chose qui ressemble à un art raisonné.

La Varenne et les fondements de la cuisine française

Le Cuisinier français de François Pierre de La Varenne (1651) est, dans l'histoire de la gastronomie française, un texte de rupture comparable à ce que serait, en peinture, l'apparition du clair-obscur. Avant La Varenne, la cuisine française de cour — telle qu'elle transparaît dans les traités médiévaux et renaissants — est fondée sur un système d'épices, de sucres et d'aigres-doux hérité du Moyen Âge. Après La Varenne, c'est un nouveau système qui s'impose : les sauces à base de fonds de cuisson, les liaisons à la farine et au beurre, l'utilisation d'herbes fraîches au lieu de mélanges d'épices sèches, la valorisation du goût propre des aliments plutôt que de leur masquage.

La Varenne fut cuisinier du marquis d'Uxelles — le nom survivra dans la duxelles, mélange de champignons hachés et fondus qui porte encore le nom de son maître — et son traité reflète une pratique de la grande table nobiliaire. Mais ses recettes sont immédiatement reprises et adaptées par les traiteurs professionnels, qui y trouvent le cadre théorique dont ils avaient besoin pour codifier et transmettre leur propre savoir-faire.

Les recettes de La Varenne qui forment le cœur du répertoire des traiteurs sont : le potage à la reine (velouté de volaille lié au jaune d'œuf et à la crème), la fricassée de poulets (poulets découpés et cuits dans un fond blanc avec des champignons), le ragoût de ris de veau (ris pochés puis sautés dans une sauce au vin blanc et aux truffes), le jambon en ragoût et les premières formes de galantine — bien que le terme n'apparaisse pas encore sous cette forme dans son texte.

Massialot et le grand festin

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Traiteurs » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-tr1**.